Płyta indukcyjna

Instrukcja instalacji i obsługi

NZ84J9770EK



Spis treści

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.
Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

PRZESTROGA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_PL.indd 4 2015-02-05 6:11:45

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

⚠ OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenie powinno być podłączone w sposób umożliwiający odłączenie go od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia produktu.

Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą jego przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

Do czyszczenia płyt indukcyjnych nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Pozostawienie płyty indukcyjnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpiecznie i prowadzić do pożaru.

POD ŻADNYM POZOREM NIE NALEŻY gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

Zagrożenie pożarem: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

⚠ PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa.

W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:

- wyłączyć wszystkie pola grzejne;
- odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
- skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_PL.indd 7 2015-02-05 6:11:45

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka. Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania. Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.

W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem. (dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

Utylizacja opakowania

⚠ OSTRZEŻENIE

Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i starsze urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

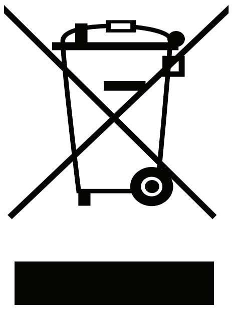
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. Aby to zrobić, wykwalifikowany technik powinien odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.
Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Montaż płyty grzejnej

⚠ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny.
Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
Dane techniczne urządzenia znajdują się pod koniec niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy usunąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy EN 60335 - 2 - 6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Ten typ urządzenia może być zainstalowany obok wysokiej szafki lub ściany po jednej stronie.
- Montaż musi zapewniać ochronę płyty przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą być uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych z kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą być całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie w okolicy powierzchni roboczej powinno być wykonane poprawnie i nie zawierać niewypełnionych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ może to utrudnić demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu należy naciskać na płytę grzewczą od spodu.
- Płytę oddzielającą należy zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia.

Montaż płyty grzejnej

Podłączanie zasilania sieciowego

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzewczej.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 V AC. Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

⚠ OSTRZEŻENIE

Połączenia przewodowe należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

⚠ OSTRZEŻENIE

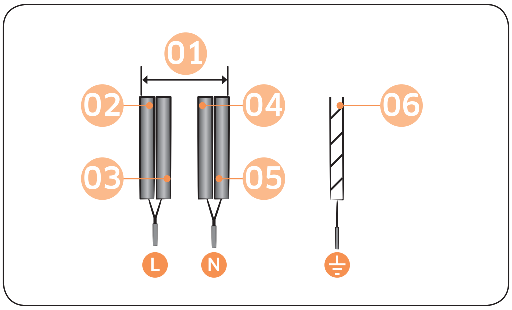
Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzejnej.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

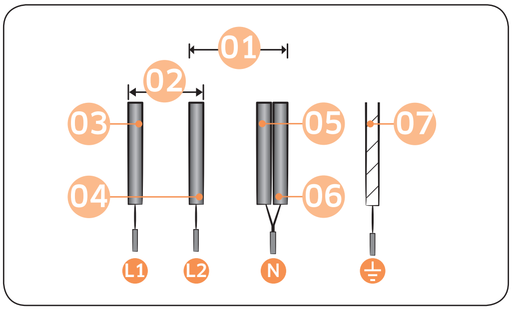
⚠ OSTRZEŻENIE

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.



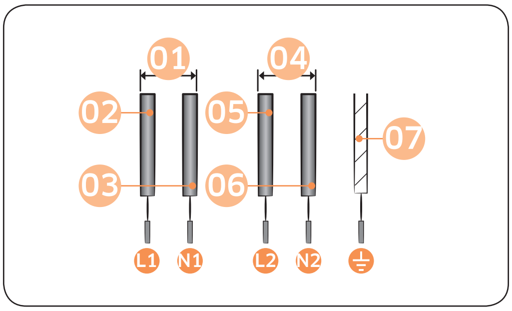
1 N ~ (32 A)

01	220 - 240 V ~	04	Niebieski
02	Brązowy	05	Szary
03	Czarny	06	Zielony/Żółty



2 N ~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable 2-fazowe (L1 i L2).

01	220 - 240 V ~	05	Niebieski
02	380 - 415 V ~	06	Szary
03	Brązowy	07	Zielony/Żółty
04	Czarny		



2 x 1 N ~ (16 A): Przed połączeniem oddziel kable.

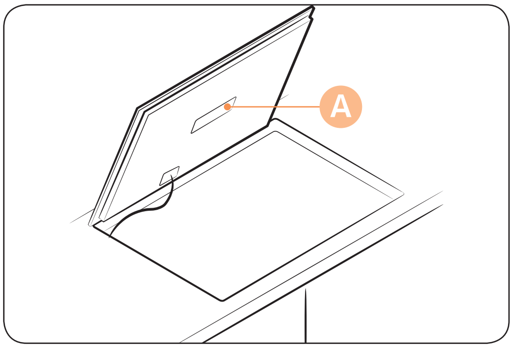
01	220 - 240 V ~	05	Czarny
02	Brązowy	06	Szary
03	Niebieski	07	Zielony/Żółty
04	220 - 240 V ~		

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.

Montaż płyty grzejnej

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

UWAGA

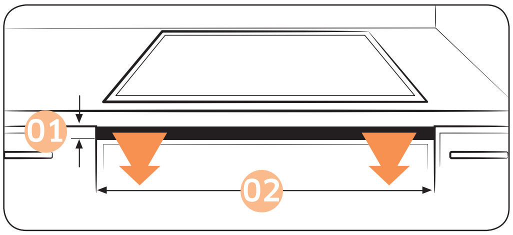
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych elementów wyposażenia pomieszczenia.

UWAGA

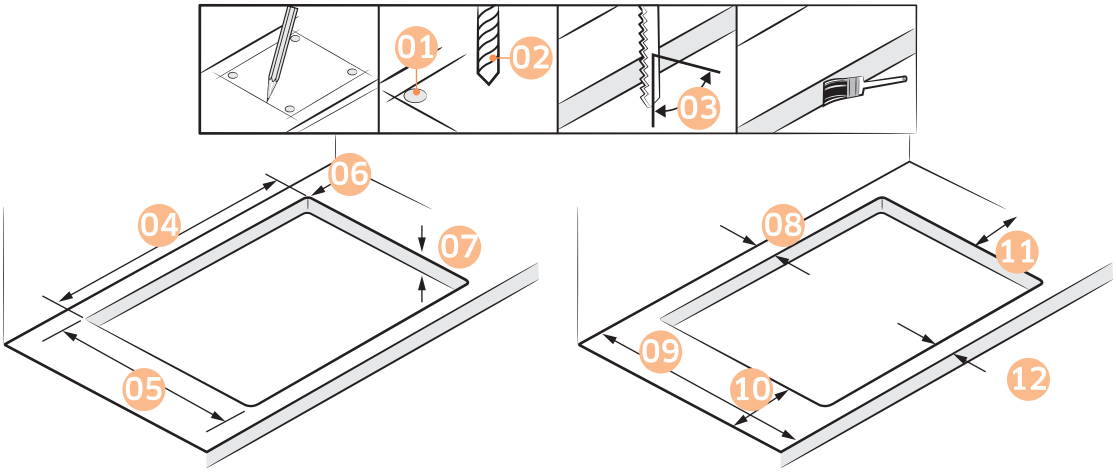
Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer seryjny jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych. Po zamontowaniu urządzenia nie będzie dostępu do tego numeru, ponieważ jest on zapisany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

UWAGA

Na spodzie płyty grzejnej znajdują się dwa wentylatory. Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.

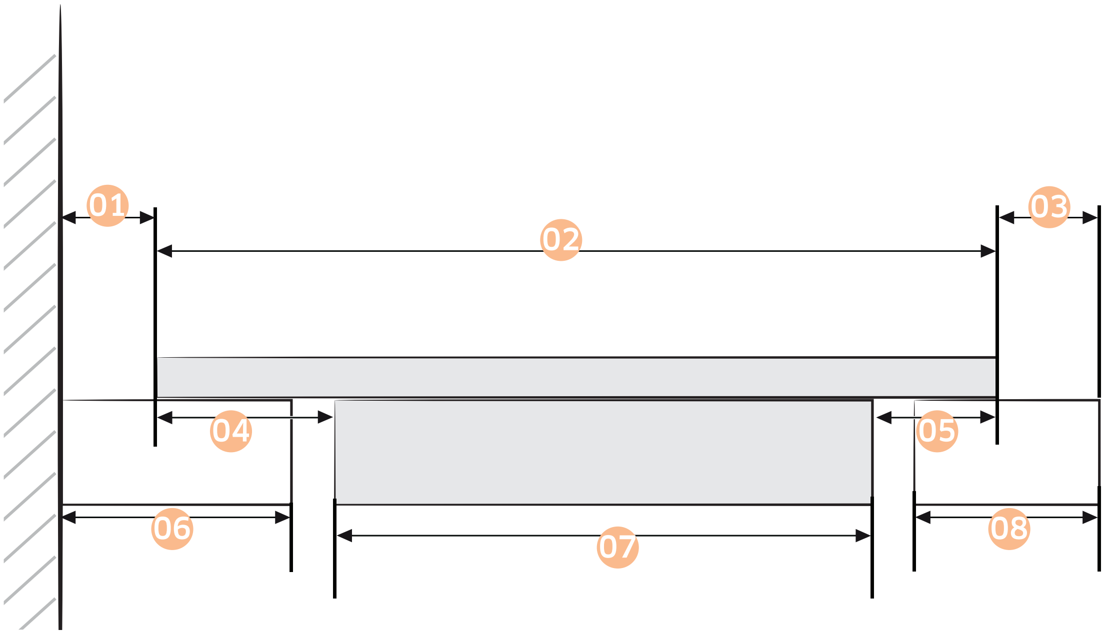


01	Min. 2 mm
02	750 mm

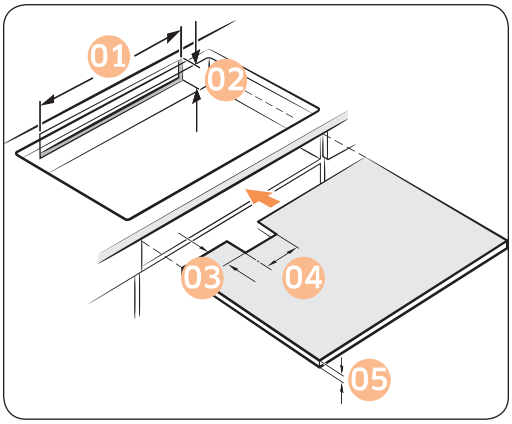


01	x 4	07	Maks. 50 mm, Min. 20 mm
02	ø 6	08	Min. 60 mm
03	90°	09	Min. 600 mm
04	750±1 mm	10	Min. 60 mm
05	490±1 mm	11	Min. 60 mm
06	R3	12	Min. 50 mm

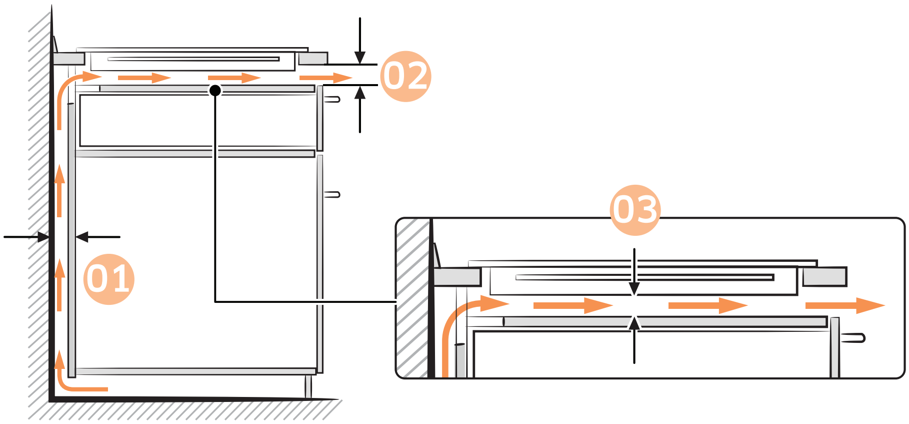
Montaż płyty grzejnej



01	Min. 40 mm	05	15 mm
02	520 mm	06	Min. 60 mm
03	Min. 40 mm	07	480 mm
04	25 mm	08	Min. 50 mm

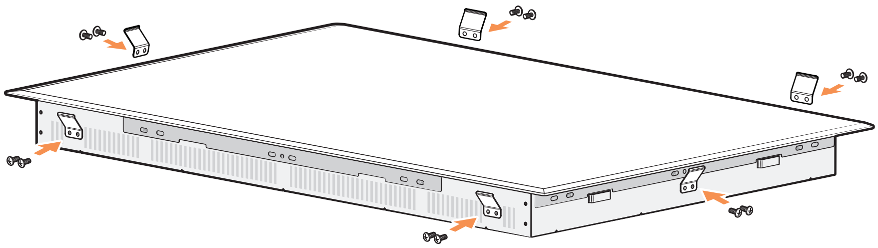


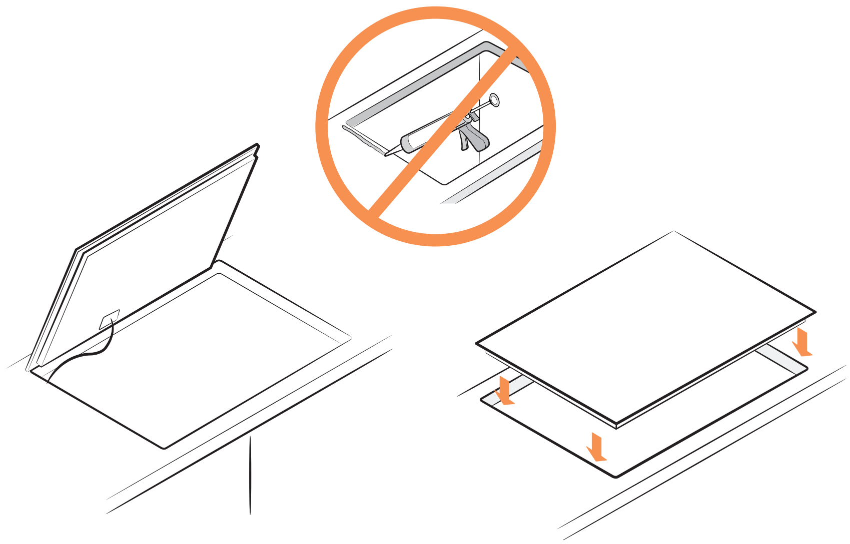
01	Min. 550 mm
02	Min. 35 mm
03	Min. 65 mm
04	Min. 100 mm
05	Min. 5 mm



01	Min. 20 mm
02	Min. 2 mm
03	Min. 20 mm

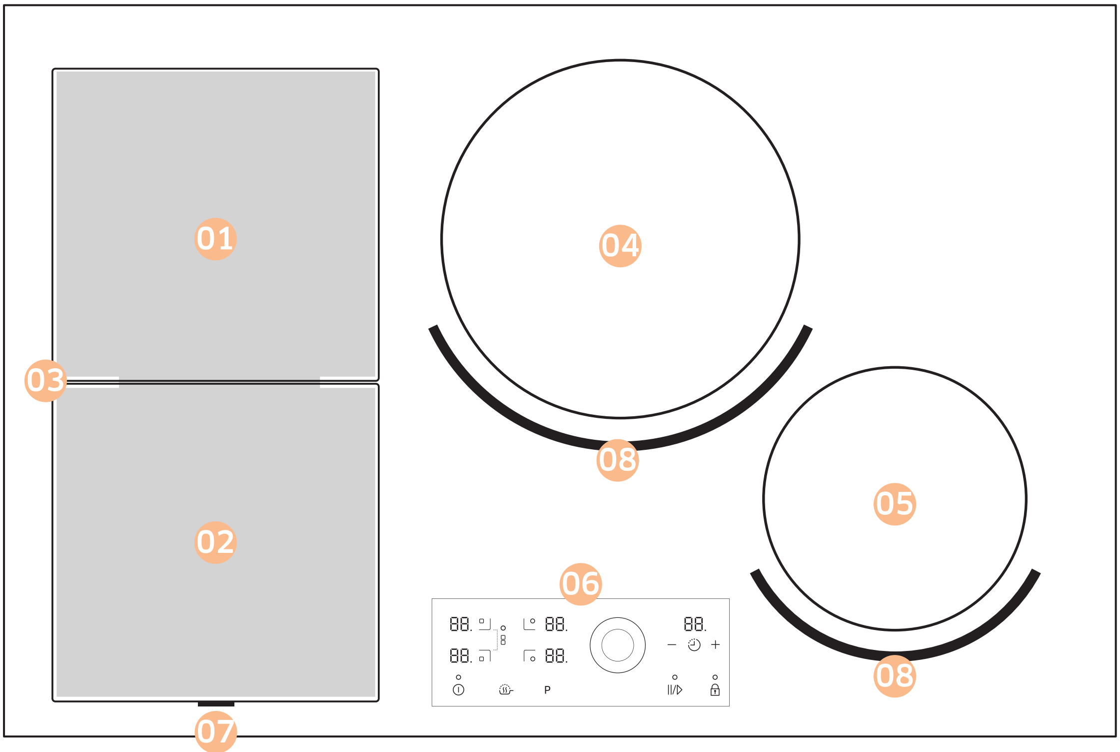
Montaż płyty grzejnej





Elementy i funkcje urządzenia

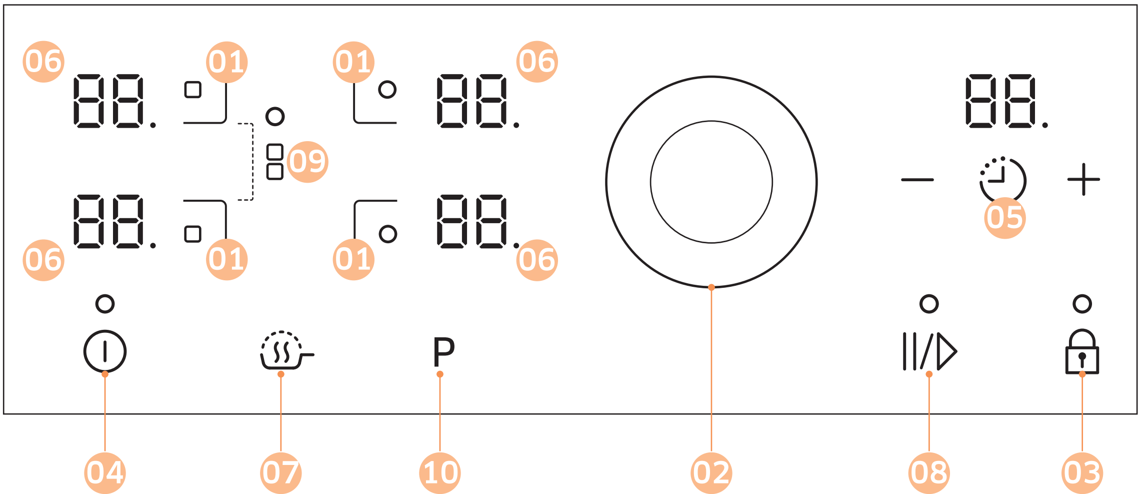
Pola grzejne



01	Tylny panel indukcyjny 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2600 W
02	Przedni panel indukcyjny 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2600 W
03	Duży panel indukcyjny 3300 W z funkcją zwiększania mocy do 3600 W
04	Pole indukcyjne 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
05	Pole indukcyjne 1200 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
06	Panel sterowania
07	Element oświetlenia
08	Technologia Virtual Flame™

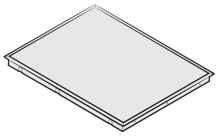
Elementy i funkcje urządzenia

Panel sterowania

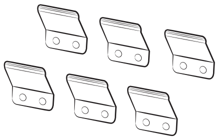


01	Przyciski pól grzejnych
02	Przełącznik ustawień podgrzewania (Magnetyczne pokrętło)
03	Czujnik sterowania funkcją blokady
04	Czujnik sterowania włączaniem/wyłączaniem urządzenia
05	Wskaźnik i czujnik sterowania wyłącznikiem czasowym
06	Wskaźniki ustawień podgrzewania i ciepła pól grzejnych
07	Utrzymywanie temperatury
08	Pauza
09	Przełącznik wyboru panelu indukcyjnego
10	Przycisk zwiększania mocy

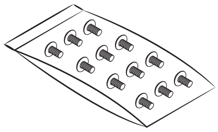
Elementy urządzenia



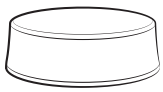
Płyta indukcyjna



Uchwyty montażowe

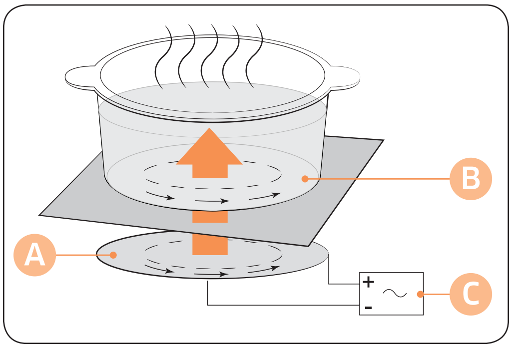


Śruby montażowe



Magnetyczne pokrętło

Podgrzewanie indukcyjne



A. Cewka indukcji
B. Prądy indukcyjne
C. Układy elektroniczne

- Zasada działania podgrzewania indukcyjnego: Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie „prądów indukcyjnych" w spodniej części naczynia, co spowoduje stały wzrost temperatury w naczyniu.
- Szybsze gotowanie i smażenie: Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, a nie płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej przez urządzenie energii jest przekształcana w ciepło.

Elementy i funkcje urządzenia

Podstawowe właściwości urządzenia

- Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego: Urządzenie jest wyposażone w powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego i cztery pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- Czujniki dotykowe: Urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- Łatwe czyszczenie: Zaletą powierzchni do gotowania ze szkła ceramicznego oraz odłączanego pokrętła jest większa dostępność. Gładkie i płaskie powierzchnie umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia.
- Czujnik włączania/wyłączania: Czujnik „włączania/wyłączania” to oddzielny wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego czujnika powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
- Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia: wyświetlacze cyfrowe oraz wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność pozostałego ciepła w poszczególnych polach grzejnych.
- Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa: zapewnia ona automatyczne wyłączenie pól grzejnych po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- Funkcja zwiększania mocy P: Za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy 15. (Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie P.)
- Automatyczne wykrywanie naczyń: wszystkie pola grzejne są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dane pole płyty indukcyjnej. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdego pola grzejnego. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.
- Wyświetlacze cyfrowe:
  - 1 do 15, „P” wybór mocy podgrzewania
  - H pozostałe ciepło (utrzymywanie temperatury)
  - h pozostałe ciepło
  - L włączona funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
  - d0 komunikat o błędzie informujący, że czujnik był dotykany przez ponad 8 sekund.
  - E1 komunikat o błędzie informujący, że powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę. (np. gotowanie przy użyciu pustego naczynia)
  - U komunikat informujący, że użyte naczynie jest niewłaściwe lub zbyt małe lub że nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym.
- Utrzymywanie temperatury: Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie u.

- **Pauza ||/▷**: Użyj tej funkcji, aby ustawić niską moc podgrzewania we wszystkich polach grzejnych (np. aby odebrać telefon). Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie 2.
- **Przełącznik wyboru panelu indukcyjnego** 8: Za pomocą tej funkcji można rozszerzyć strefę gotowania na całą lewą stronę płyty grzejnej.
- **Virtual Flame™**: Efekty wizualne pozwalają bezproblemowo stwierdzić, czy na danym polu grzejnym odbywa się gotowanie.
- **Magnetyczne pokrętło**: Dzięki magnetycznemu pokrętłu kontrola poziomu mocy jest prosta i intuicyjna.
- **Panel indukcyjny**: Panel indukcyjny to duży, prostokątny obszar zaprojektowany do gotowania wielu dań.
- **Szybkie zatrzymanie**: Opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny na zakończenie gotowania do pojedynczego dotknięcia.

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie.
Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery H, h (ang. hot – gorący).
Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-3	Po 6 godzinach
4-6	Po 5 godzinach
7-9	Po 4 godzinach
10-15	po 1,5 godziny

UWAGA

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, zostanie wyświetlone oznaczenie C1 a płyta grzejna zostanie wyłączona.

UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie U. Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.

UWAGA

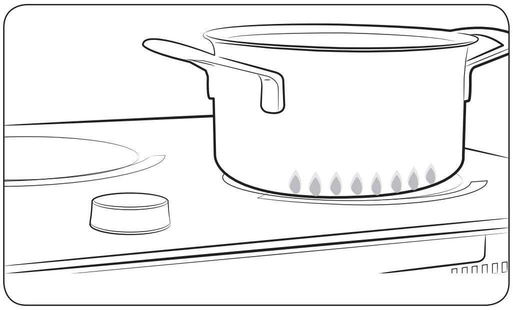
Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów".

Elementy i funkcje urządzenia

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość. Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki.
W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu głównego czujnika **Włączania/Wyłączania** ⓘ po usunięciu cieczy lub ściereczki.

Technologia Virtual Flame



Technologia Virtual Flame stwarza wrażenie występowania płomieni po włączeniu elementu indukcyjnego.

- Technologia Virtual Flame dostępna jest tylko w przypadku prawego palnika.
- Wraz z obracaniem pokrętła w celu zmiany poziomu mocy zmienia się kolor płomieni (w przypadku wybrania funkcji zwiększenia mocy podgrzewania płomienie będą odbijać się od naczyń).
- Płomienie mogą różnić się wyglądem w zależności od wyglądu, rozmiaru lub pozycji naczynia (w celu uzyskania najlepszych rezultatów korzystaj z naczyń pasujących rozmiarem do pola grzejnego). Zbyt duże naczynie może zasłonić wirtualny płomień. Zbyt małe naczynie może powodować zniekształcenie wirtualnych płomieni.
- Zanieczyszczenia na dnie naczyń lub powierzchni płyty mogą powodować zniekształcenia lub niekompletny wygląd wirtualnych płomieni. Wyczyść naczynie lub powierzchnię płyty przed użyciem.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła wskazywana jest za pomocą oznaczenia H, h (ang. hot – gorący) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Po wyłączeniu pola grzejnego wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu się jego powierzchni.
Ciepło to można wykorzystać do rozmrażania żywności lub utrzymania jej temperatury.

⚠ OSTRZEŻENIE

Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia H, h a informacja o pozostałym cieple przestanie być dostępna. W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.
Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

Korzystanie z płyty grzejnej

Pierwsze czyszczenie

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.

OSTRZEŻENIE

Nie należy używać substancji żrących lub środków mogących porysować powierzchnię, ponieważ może to doprowadzić do jej uszkodzenia.

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Można stosować następujące naczynia kuchenne:

Tworzywo naczynia

Tworzywo naczynia	Stosowanie
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Jeśli odpowiednio oznaczone przez producenta
Aluminium, miedź, brąz	Nr
Szkło, ceramika, porcelana	Nr

UWAGA

Naczynia na płyty indukcyjne opatrzone są odpowiednim oznaczeniem przez producenta.

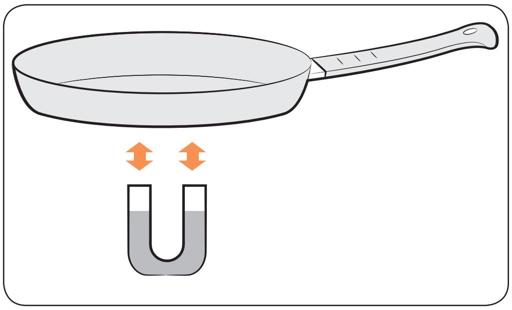
UWAGA

Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych. Nie wskazuje to na uszkodzenie urządzenia ani w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.

UWAGA

Naczynia niewykonane ze stali nierdzewnej mają niższą przewodność cieplną w porównaniu do naczyń ze stali nierdzewnej, co wydłuża czas gotowania.

Test przydatności



Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli opatrzone jest odpowiednim oznaczeniem przez producenta, a magnes przyczepia się do jego spodniej części.

UWAGA

Zdatność naczyń można sprawdzić za pomocą pokrętła magnetycznego.

UWAGA

Gotowanie indukcyjne może nie działać poprawnie przy użyciu nieżelaznych naczyń, których spodnia część nie przyczepia się do magnesu, lub nieżelaznych naczyń o spodzie pokrytym żelazem.

Wielkość naczyń

Pola indukcyjne mają możliwość automatycznego dostosowania się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak posiadać określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego.

Średnica pól grzejnych	Minimalna średnica dna naczynia
220 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Przedni lub tylny panel indukcyjny	140 mm
Duży panel indukcyjny	240 mm (wzdłuż), naczynia owalne, naczynia do gotowania ryb

Korzystanie z płyty grzejnej

Hałasy podczas pracy

Jeśli słychać:

- Odgłos trzaskania: naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- Gwizdanie: wykorzystywane są więcej niż dwa pole grzejne oraz naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- Brzęczenie: wykorzystywane są wysokie poziomy zasilania.
- Klikanie: występuje zmiana napięcia.
- Szum, buczenie: wentylator jest włączony.

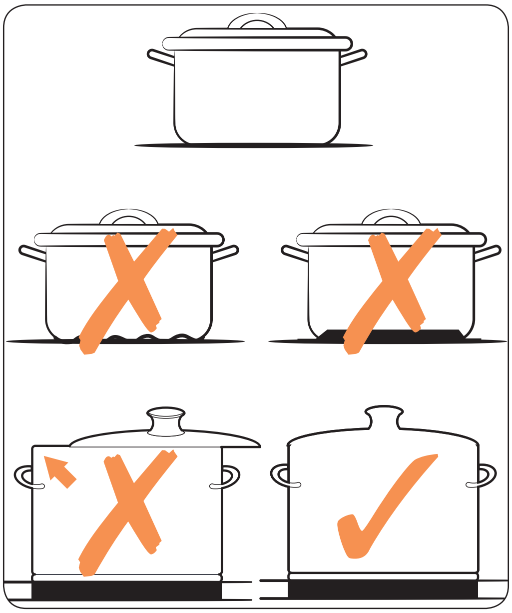
Powyższe hałasy są normalne i nie wskazują na żadne usterki.

Korzystanie z właściwych naczyń kuchennych

Naczynia lepszej jakości pozwalają uzyskać lepsze rezultaty gotowania.

- Można je rozpoznać, sprawdzając jakość ich dna. Dno powinno być maksymalnie grube i płaskie.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno o ostrych krawędziach lub wgniecenia. Przesuwanie takich naczyń po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej trwałe zarysowanie.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Dno naczynia nie powinno być wygięte do zewnątrz (wypukłe).
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



UWAGA

Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną.

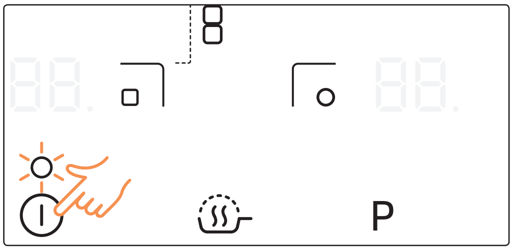
- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Jeśli to możliwe, należy szczelnie przykrywać użytkowane naczynia za pomocą pokrywki.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać pozostałe ciepło do odmrażania lub utrzymania temperatury żywności.

Korzystanie z przycisków z czujnikami dotykowymi

Aby użyć przycisku z czujnikiem dotykowym, dotknij żądany panel końcem palca wskazującego tak, aby włączyć lub wyłączyć żądany wyświetlacz, bądź aby włączyć żądaną funkcję urządzenia.
Upewnij się, że dotykasz tylko jednego panelu czujnika podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na panelu może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

Korzystanie z płyty grzejnej

Włączanie urządzenia



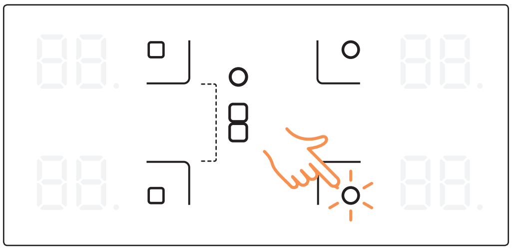
Urządzenie włącza się za pomocą czujnika **Włączania/Wyłączania** ⓘ.
Dotknij i przytrzymaj czujnik **Włączania/Wyłączania** ⓘ przez ok. 1 sekundę.
Na wyświetlaczach cyfrowych pojawi się cyfra 0.

UWAGA

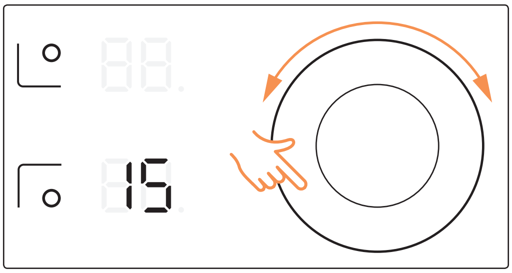
Po uaktywnieniu się czujnika **Włączania/Wyłączania** ⓘ w ciągu 20 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

Korzystanie z płyty grzejnej

Wybieranie pola grzejnego i ustawienie mocy podgrzewania



1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola.



2. Aby wybrać i dostosować poziom mocy, obróć pokrętłem magnetycznym.

UWAGA

Domyślnie moc podgrzewania jest ustawiona na 15.

UWAGA

Obracanie pokrętła magnetycznego przy użyciu dużej siły, pchając je lub chwytając z jednej strony uniemożliwia jego prawidłowe funkcjonowanie.

UWAGA

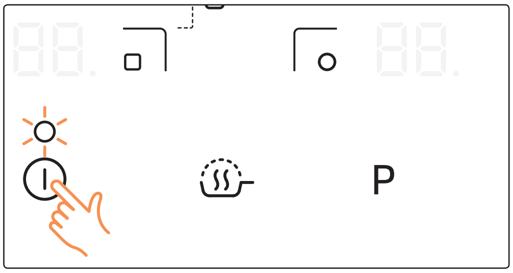
Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund co najmniej dwóch czujników spowoduje wyświetlenie oznaczeń d0 na wyświetlaczu ustawień mocy podgrzewania. Aby zresetować ustawienia, dotknij czujnika **Włączania/Wyłączania** ⓘ.

UWAGA

Obracanie pokrętła w rękawiczkach uniemożliwia jego prawidłowe funkcjonowanie. Obracanie pokrętła magnetycznego w rękawiczkach uniemożliwia ustawienie poziomu mocy.

Korzystanie z płyty grzejnej

Wyłączanie urządzenia

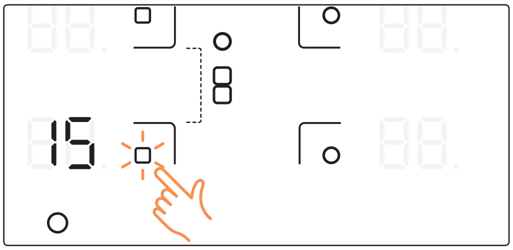


W celu całkowitego wyłączenia urządzenia, dotknij czujnika **Włączania/Wyłączania** ⓘ. Dotknij i przytrzymaj czujnik **Włączania/Wyłączania** ⓘ przez 1 sekundę.

UWAGA

Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni gotowania obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniego pola za pomocą oznaczenia H, h („gorący").

Szybkie zatrzymanie

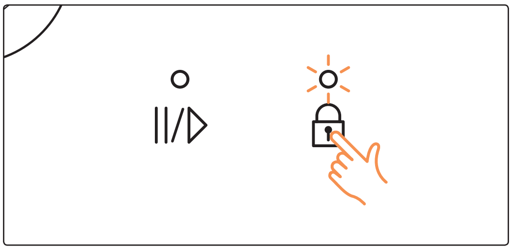


Aby wyłączyć pole grzejne, naciśnij i przytrzymaj przełącznik wyboru pola grzejnego przez 2 sekundy.

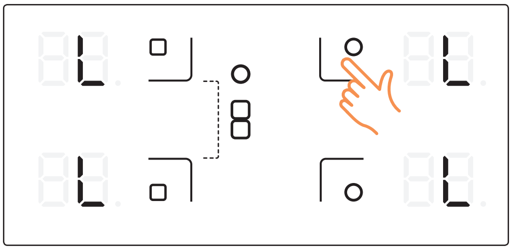
Korzystanie z funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem czujnika **Włączania/Wyłączania** ⓘ, co pozwala zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi



1. Dotknij i przytrzymaj **Czujnik sterowania funkcją blokady** przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij dowolnego czujnika dotykowego. Na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie L wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.
3. Aby wyłączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, ponownie dotknij i przytrzymaj **Czujnik sterowania funkcją blokady** przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.

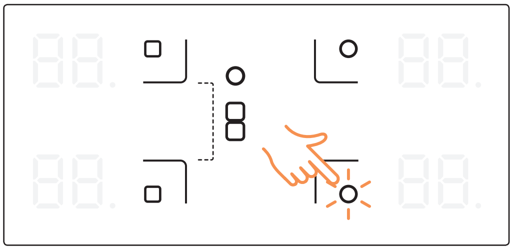
Korzystanie z płyty grzejnej

Timer

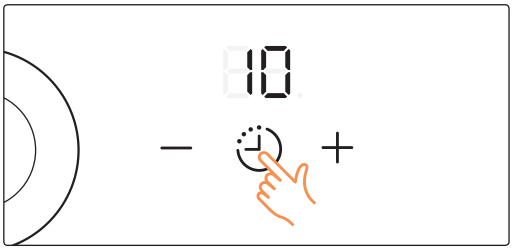
Użycie wyłącznika czasowego jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:
Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

Ustawianie wyłącznika bezpieczeństwa

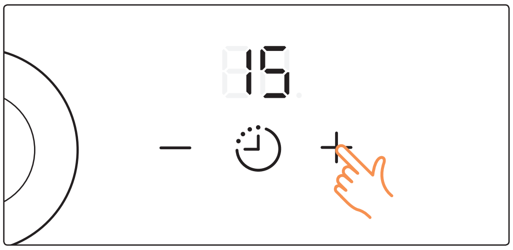
Pola grzejne, dla których chcesz zastosować funkcję wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.



1. Po ich włączeniu dotknij przycisku odpowiedniego pola grzejnego. Wskaźnik tego pola zacznie migać na wyświetlaczu.



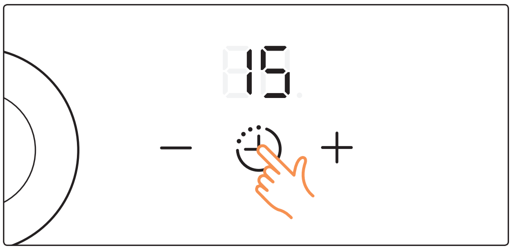
2. Dotknij **Czujnika sterowania wyłącznikiem czasowym** ⏲. Ponad oznaczeniem wyłącznika czasowego zostanie wyświetlona liczba 10.



3. Użyj **Przycisków ustawień wyłącznika czasowego** (+ lub —), aby ustawić czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego pole wyłączy się automatycznie. Wyłącznik bezpieczeństwa jest teraz włączony.

UWAGA

Istnieje możliwość ustawienia wyłącznika czasowego przy pomocy magnetycznego pokrętła. Wartość timera można ustawić w zakresie od 0 do 99.



4. Aby anulować ustawienia wyłącznika czasowego, wybierz docelowe pole grzejne i przytrzymaj **Czujnik wyłącznika czasowego** przez 2 sekundy. Spowoduje to anulowanie wyłącznika czasowego dla danego pola, co zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym. Przytrzymanie **Czujnika wyłącznika czasowego** przez 2 sekundy bez wybranego pola grzejnego spowoduje anulowanie ustawień wyłącznika czasowego dla ostatnio modyfikowanego pola.

Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnego pola grzejnego, użyj **Czujnika sterowania wyłącznikiem czasowym** . Odpowiedni wskaźnik sterowania zacznie migać z małą częstotliwością. Ustawienia można zresetować za pomocą czujników **Ustawienia wyłącznika czasowego**) (+ lub —). Po upływie określonego czasu pole grzejne zostanie wyłączone automatycznie. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie.

UWAGA

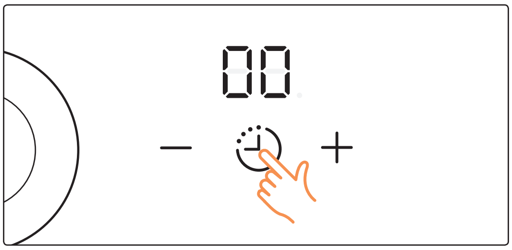
Jeżeli dotkniesz **Czujnika sterowania wyłącznikiem czasowym** bez wybierania pola grzejnego, wyświetlacz zostanie włączony, ale żadne ustawienia wyłącznika czasowego nie zostaną zastosowane.

UWAGA

Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij dowolnego z czujników + lub — i przytrzymaj go do momentu osiągnięcia żądanej wartości.

Licznik czasu

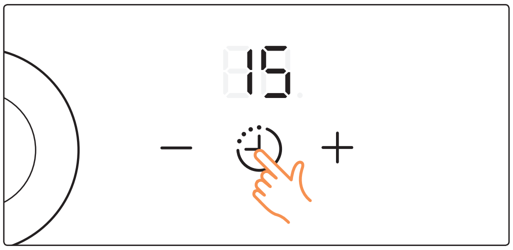
Aby możliwe było użycie licznika czasu urządzenie musi być włączone, a pola grzejne nie mogą używać go jako wyłącznika bezpieczeństwa.



1. Dotknij **Czujnika sterowania wyłącznikiem czasowym** .
   Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie 00.

Korzystanie z płyty grzejnej

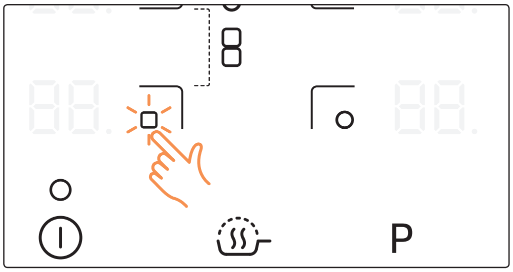
Korzystanie z płyty grzejnej



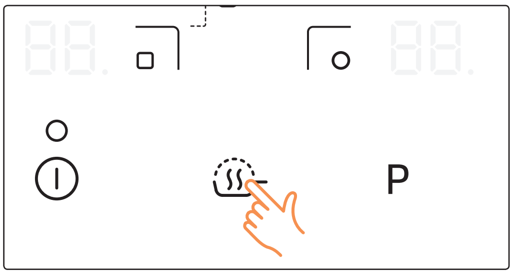
2. Funkcja licznika czasu stanie się aktywna, a wyświetlane liczby zwiększają się z czasem.
   Aby anulować ustawienia wyłącznika czasowego, przytrzymaj **Czujnik wyłącznika czasowego** ⏲ przez 2 sekundy.
3. Aby zatrzymać wyłącznik czasowy, dotknij **Czujnika sterowania wyłącznikiem czasowym** ⏲.

Korzystanie z funkcji utrzymywania temperatury

Funkcja utrzymywania temperatury pozwala na utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw bez ich nadmiernego zagotowywania, umożliwiając zachowanie ich smaku.



1. Użyj tej funkcji, by utrzymać temperaturę potraw. Dotknij czujnika odpowiedniego pola grzejnego.



2. Dotknij **Czujnika funkcji utrzymywania temperatury** ♨.

Korzystanie z płyty grzejnej

Funkcja zwiększania mocy podgrzewania

Funkcja **Zwiększenia mocy** P sprawia, że poszczególne pola grzejne mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).

Pola grzejne	Maksymalny czas zwiększania mocy podgrzewania
220 mm	10 minut
160 mm	10 minut
Przedni lub tylny panel indukcyjny	10 minut
Duży panel indukcyjny	5 minut

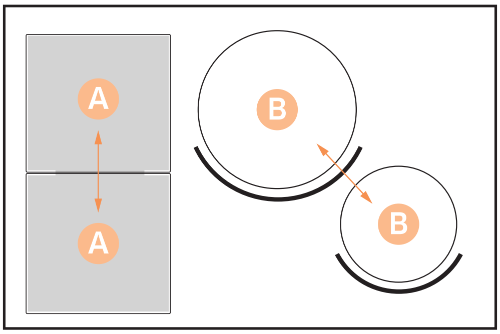
Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony 15 poziom mocy pola grzejnego.

UWAGA

W niektórych przypadkach funkcja zwiększania mocy może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.

Zarządzanie energią

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania.
Jeśli zakres mocy zostanie przekroczony przez włączenie funkcji **Zwiększania mocy** P, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie podgrzewania pola grzejnego.



Wskaźnik danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy wybraną mocą podgrzewania a maksymalnym możliwym ustawieniem mocy podgrzewania. Następnie wskaźnik zmienia się z wybranej mocy podgrzewania na maksymalne możliwe ustawienie mocy podgrzewania.

A. Sparowane pole grzejne:
B. Sparowane pole grzejne:

Korzystanie z płyty grzejnej

Pauza

Funkcja **Pauza** ||/▷ równocześnie przełącza wszystkie pola grzejne na niski poziom mocy podgrzewania oraz z powrotem na ustawienie poziomu mocy podgrzewania wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji możesz przerwać na chwilę, a później kontynuować proces gotowania (np. by odebrać telefon).
Gdy funkcja **Pauza** ||/▷ jest włączona, wszystkie czujniki dotykowe poza czujnikami **Pauza** ||/▷, **Zabezpieczenie przed dziećmi** i czujnikiem **Włączenia/Wyłączenia** są nieaktywne. Aby wznowić gotowanie, dotknij przycisk PAUZA ponownie.

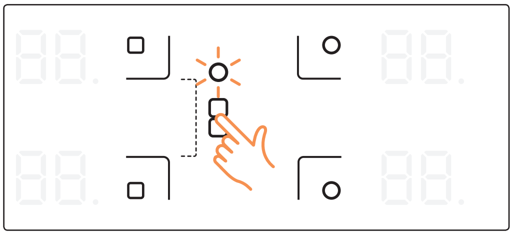
	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Dotknij czujnika **Pauza** ||/▷	2
Wyłączanie	Dotknij czujnika **Pauza** ||/▷	Powrót do poprzedniego poziomu mocy podgrzewania

UWAGA

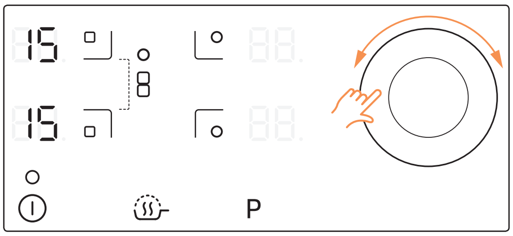
Funkcje licznika czasu nie zostaną zatrzymane przy użyciu funkcji **Pauza** ||/▷.

Sterowanie panelami indukcyjnymi

Funkcja panelu grzejnego umożliwia korzystanie z całej lewej strefy płyty grzejnej w celu użycia większych naczyń do gotowania (np. owalnych naczyń lub naczyń do gotowania ryb).



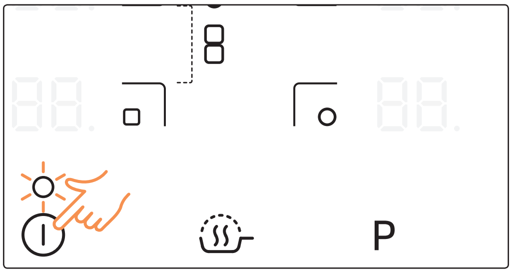
1. Dotknij **Czujnika strefy paneli indukcyjnych**.



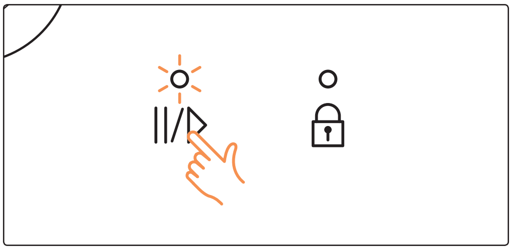
2. Ustaw poziom mocy podgrzewania za pomocą magnetycznego pokrętła. Wyświetlany poziom mocy obu paneli (przedniego i tylnego) zostanie zmieniony.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_PL.indd 38 2015-02-05 6:12:01

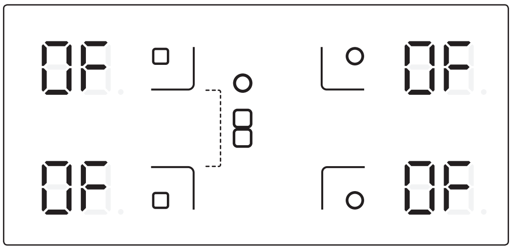
Włączanie/Wyłączanie dźwięku



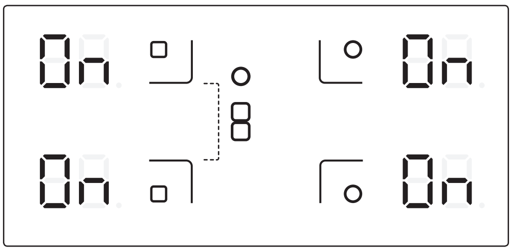
1. Dotknij i przytrzymaj czujnik **Włączania/Wyłączania** ⓘ przez ok. 1 sekundę.



2. Dotknij czujnika **Pauza** ||/▷ i przytrzymaj go przez 3 sekundy w ciągu 10 sekund po włączeniu płyty grzejnej.



3. Dźwięk zostanie WYŁĄCZONY, a oznaczenie 0F pojawi się na wyświetlaczu.



4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2.
   Dźwięk zostanie WŁĄCZONY, a oznaczenie 0n pojawi się na wyświetlaczu.

UWAGA

Włączania/Wyłączania dźwięku nie można dokonać po upływie 10 sekund od włączenia urządzenia.

Korzystanie z płyty grzejnej

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie poziomu mocy	Metoda gotowania	Przykłady użycia
14-15	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa
10-13	Intensywne Smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki
8-9	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
6-7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
3-5	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1-2	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady

UWAGA

Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.

UWAGA

Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

Czyszczenie i konserwacja

Płyta grzejna

OSTRZEŻENIE

Środków czyszczących nie należy stosować na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje te należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ścierne środki do mycia naczyń.

UWAGA

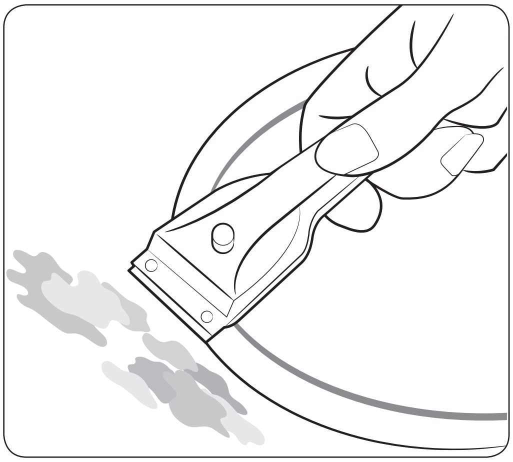
Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody i tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Wytrzyj do sucha za pomocą suchej ściereczki. Na powierzchni nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię gotowania za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego odpowiednią ilością czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha za pomocą czystej ściereczki niepozostawiającej włókien na powierzchni płyty.

Czyszczenie i konserwacja

Silne zabrudzenia

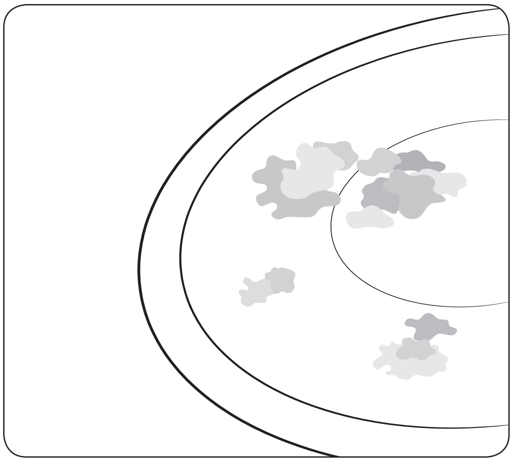


1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

UWAGA

Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.

Trudne do usunięcia zabrudzenia



1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

OSTRZEŻENIE

Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu czyszczenia.

UWAGA

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

Rama płyty grzejnej (opcja)

⚠ OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego lub środków do usuwania kamienia. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

- Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni roboczej i nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj pola grzejnego bez naczyń lub jeśli naczynia są puste.
- Szkło ceramiczne jest niezwykle wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury. Niemniej jednak może ulec zniszczeniu. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia szkła ceramicznego poprzez upuszczenie ostrego lub twardego przedmiotu na płytę grzejną.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie i zniszczenie obudowy płyty.
- Unikaj rozlewania na ramę kuchenki kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie rozpuści się, należy usunąć ją natychmiast za pomocą skrobaka kuchennego i nie dopuścić do jej zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.

Gwarancja i serwis

Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów

Drobne awarie urządzenia mogą wynikać z niepoprawnego użytkowania urządzenia. Problemów tych można uniknąć, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

⚠ OSTRZEŻENIE

Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	• Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest sprawny. • Sprawdź, czy wskaźniki przycisków na panelu sterowania są podświetlone.	• Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka. • Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?	• Przypadkowo użyto czujnika **Włączania/Wyłączania**. • Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.	• Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie. • Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła H, h?	• Przypadkowo użyto czujnika **Włączania/Wyłączania**. • Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.	• Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie. • Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	• Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.	• Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum obsługi klienta.

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
C0	Sprawdź czujnik Automatycznego Gotowania.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal się pojawia, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
C1	Wykryto temperaturę wyższą niż określona.	
C2	Sprawdź czujnik Automatycznego Gotowania.	
A2	Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika.	
d0	Czujnik był dotykany przez ponad 8 sekund.	Sprawdź czy powierzchnia czujnika nie jest mokra lub wciśnięta. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F0	Nie działa komunikacja między głównym a podrzędnym układem drukowanym.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku zasilania. Jeżeli problem nadal się pojawia, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F2	Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie.	

Gwarancja i serwis

Co należy zrobić, jeśli pole grzejne nie włącza lub nie wyłącza się?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.
- Włączono funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie d0?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij czujnika **Włączania/Wyłączania**.
- W przypadku wylania się płynu na panel sterowania, należy go wytrzeć.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie C1?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu się płyty dotknij czujnika **Włączania/Wyłączania**, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie U?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynie komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych wentylator wyłączy się samoistnie.

Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

Serwis

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów". Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?
Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.
Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.
Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

- Model:
- Numer seryjny:

W jakich przypadkach należy uiścić opłatę za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów".
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary urządzenia	Szerokość	800 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	56 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	750 mm
	Głębokość	490 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		7,0 kW
Waga	Netto	16,5 kg
	Brutto	19,5 kg

Pola grzejne

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, prawa strona	160 mm	1200 W / Tryb zwiększonej mocy 2000 W
Środkowy	220 mm	2200 W / Tryb zwiększonej mocy 3200 W
Przedni panel indukcyjny	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Tylny panel indukcyjny	–	1800 W / Tryb zwiększonej mocy 2600 W
Duży panel indukcyjny	–	3300 W / Tryb zwiększonej mocy 3600 W

Informacje o produkcie

Nazwa dostawcy	Samsung Electronics co. Ltd.
Identyfikator modelu	NZ84J9770EK
Typ płyty grzejnej	Do zabudowy
Technologia grzejna	Indukcyjne pola grzejne i strefa gotowania
Liczba pól lub obszarów grzejnych	3
Okrągłe pola lub powierzchnia: średnica powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne (Ø)	16,0 cm, 22,0 cm
Nieokrągłe pola lub powierzchnia: długość i szerokość powierzchni użytkowej na ogrzewane elektrycznie pole grzejne lub powierzchnię (L × W)	43,5 x 22,5 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy ($EC_{electric\ cooking}$)	ø 16,0 cm : 193,0 Wh/kg
	ø 22,0 cm : 176,5 Wh/kg
	43,5 x 22,5 cm : 195,6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ($EC_{electric\ hob}$)	188,4 Wh/kg

* Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-2 oraz przepisami nr 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększa zużycie energii.
- Używanie naczyń do gotowania ciśnieniowego skraca czas gotowania.

Notatki

Notatki

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00631A-01

Induction Hob

User & installation manual

NZ84J9770EK



SAMSUNG

Contents

Using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference.
If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with all accepted technical and safety standards. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Appliance should allow the disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used to clean the product.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Safety instruction

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_EN.indd 6 2015-02-05 6:11:44

⚠ CAUTION

Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
- switch off all cooking zones;
- disconnect the hob from the mains supply; and
- contact your local service centre.

If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump.
Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

The cooking zones will become hot when you cook.
Always keep small children away from the appliance.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_EN.indd 7 2015-02-05 6:11:45

Safety instruction

This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.

Never use the hob for heating the room.

Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.

Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the hob or hot cookware.

Do not use the hob to dry clothes.

Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 30 cm from induction cooking zones when turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor. (Induction hob model only)

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

Always turn the appliance off before cleaning.

Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

Disposing of the packaging material

WARNING

All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

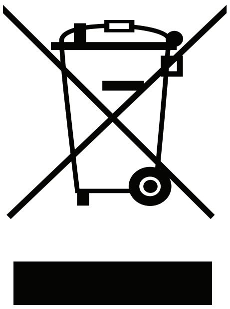
Proper disposal of your old appliance

WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

Safety instruction

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Installing the hob

⚠ WARNING

Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

Safety instructions for the installer

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board can be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.

Installing the hob

Connecting to the mains power supply

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

WARNING

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC 230 V~. The appliance also works perfectly on networks with AC 220 V~ or AC 240 V~. The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

WARNING

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

WARNING

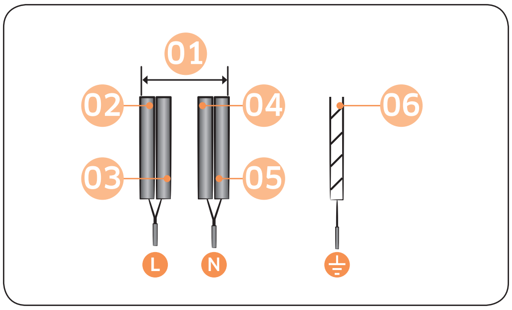
Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

WARNING

Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

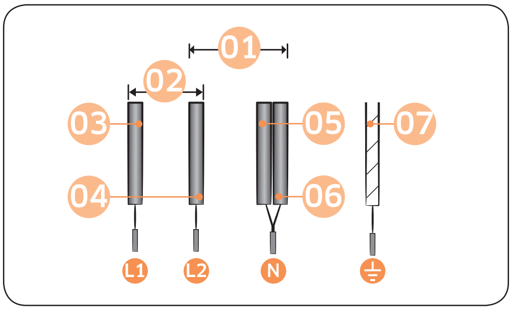
WARNING

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



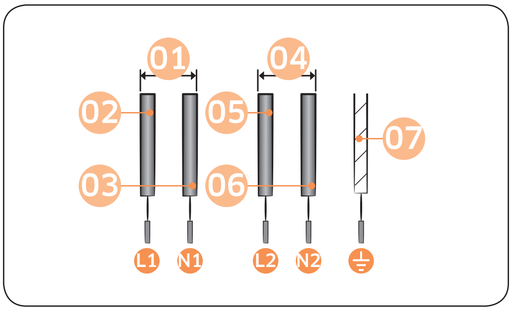
1N~ (32A)

01	220-240 V ~	04	Blue
02	Brown	05	Gray
03	Black	06	Green/Yellow



2N~ (16A): Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.

01	220-240 V ~	05	Blue
02	380-415 V ~	06	Gray
03	Brown	07	Green/Yellow
04	Black		



2 x 1N~ (16A): Separate the wires before connection.

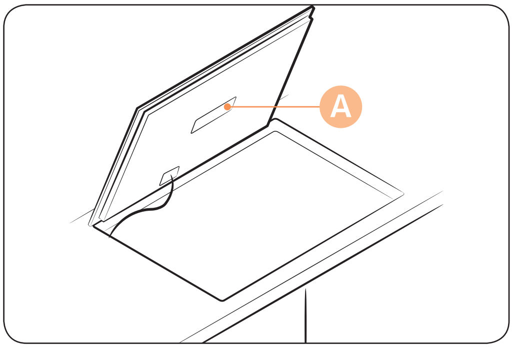
01	220-240 V ~	05	Black
02	Brown	06	Gray
03	Blue	07	Green/Yellow
04	220-240 V ~		

⚠ WARNING

For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

Installing the hob

Installing into the countertop



A. Serial number

NOTE

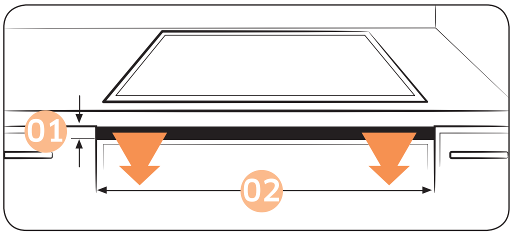
Make a note of the serial number on the appliance rating label prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

NOTE

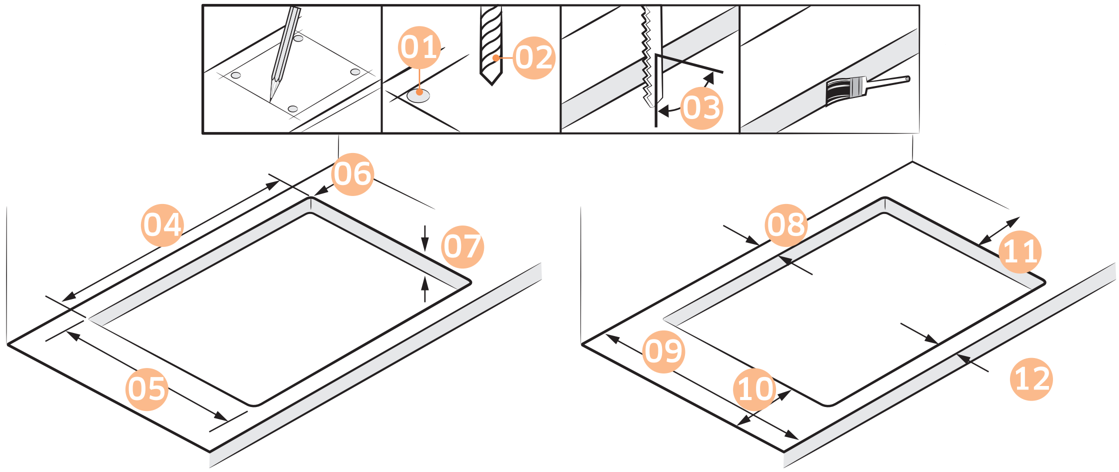
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

NOTE

The bottom of the hob is equipped with two fans. If there is a drawer under the hob it should not be used to store small objects or paper, since they could damage the fan or interfere with the cooling if they are sucked into it.

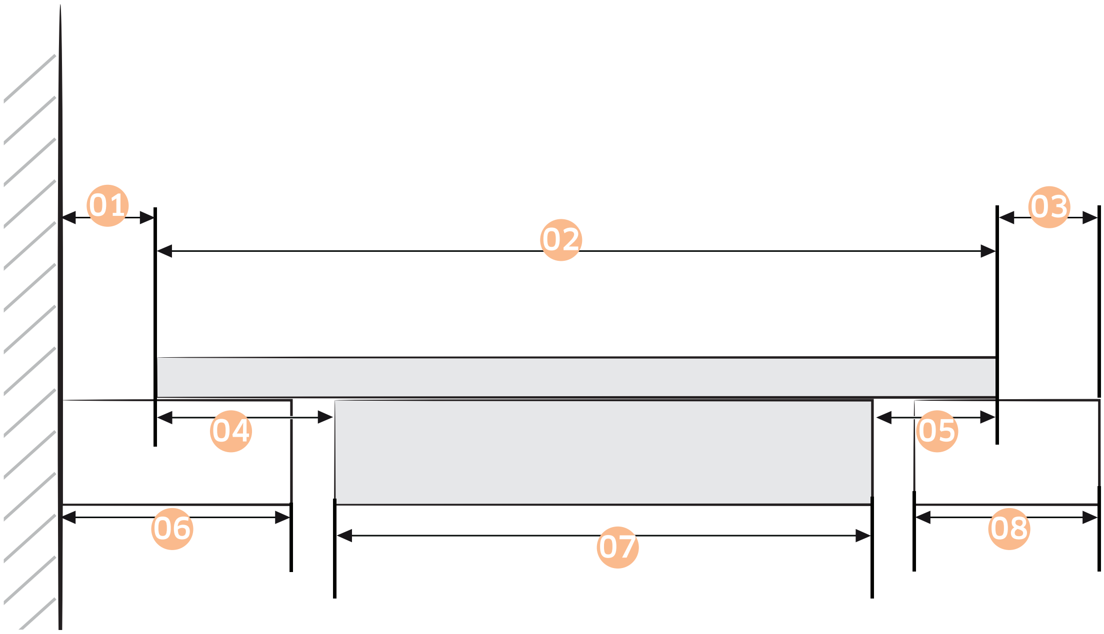


01	Min. 2 mm
02	750 mm



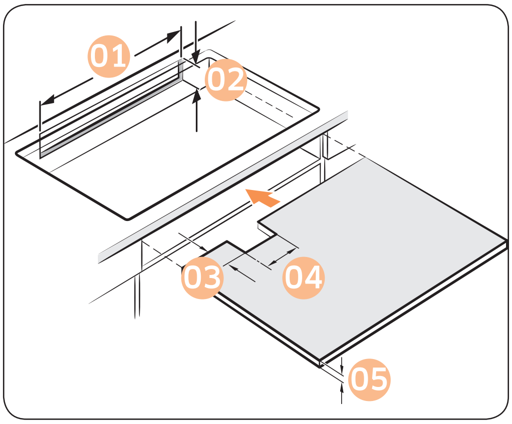
01	x 4	07	Max. 50 mm, Min. 20 mm
02	ø 6	08	Min. 60 mm
03	90 °	09	Min. 600 mm
04	750±¹ mm	10	Min. 60 mm
05	490±¹ mm	11	Min. 60 mm
06	R3	12	Min. 50 mm

Installing the hob

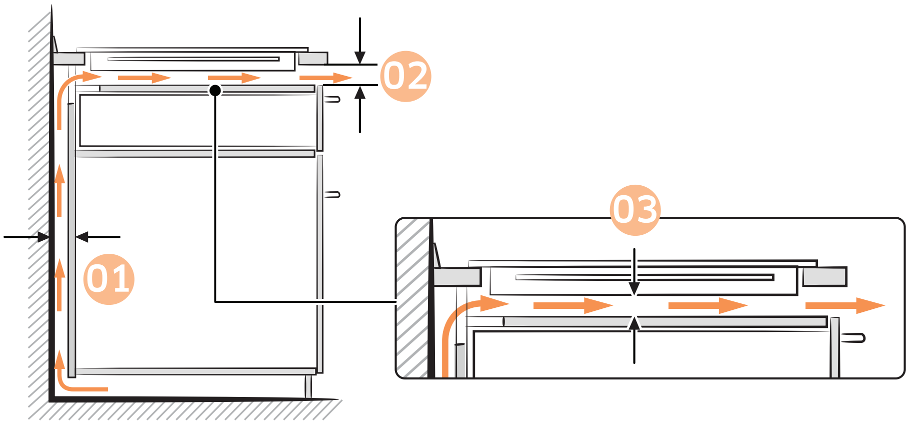


01	Min. 40 mm	05	15 mm
02	520 mm	06	Min. 60 mm
03	Min. 40 mm	07	480 mm
04	25 mm	08	Min. 50 mm

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_EN.indd 16 2015-02-05 6:11:47

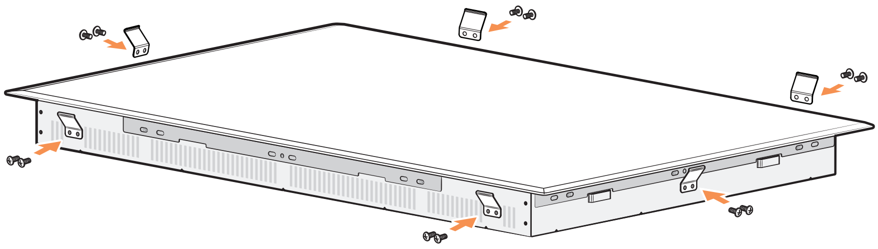


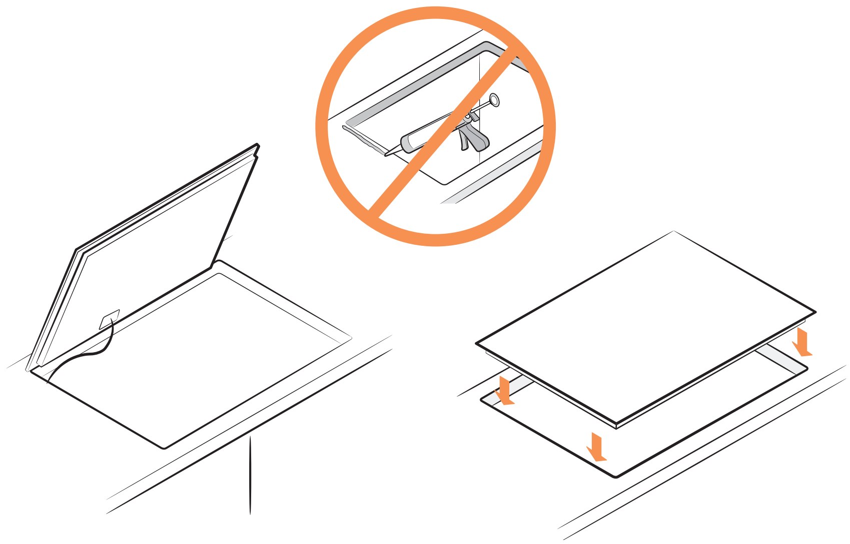
01	Min. 550 mm
02	Min. 35 mm
03	Min. 65 mm
04	Min. 100 mm
05	Min. 5 mm



01	Min. 20 mm
02	Min. 2 mm
03	Min. 20 mm

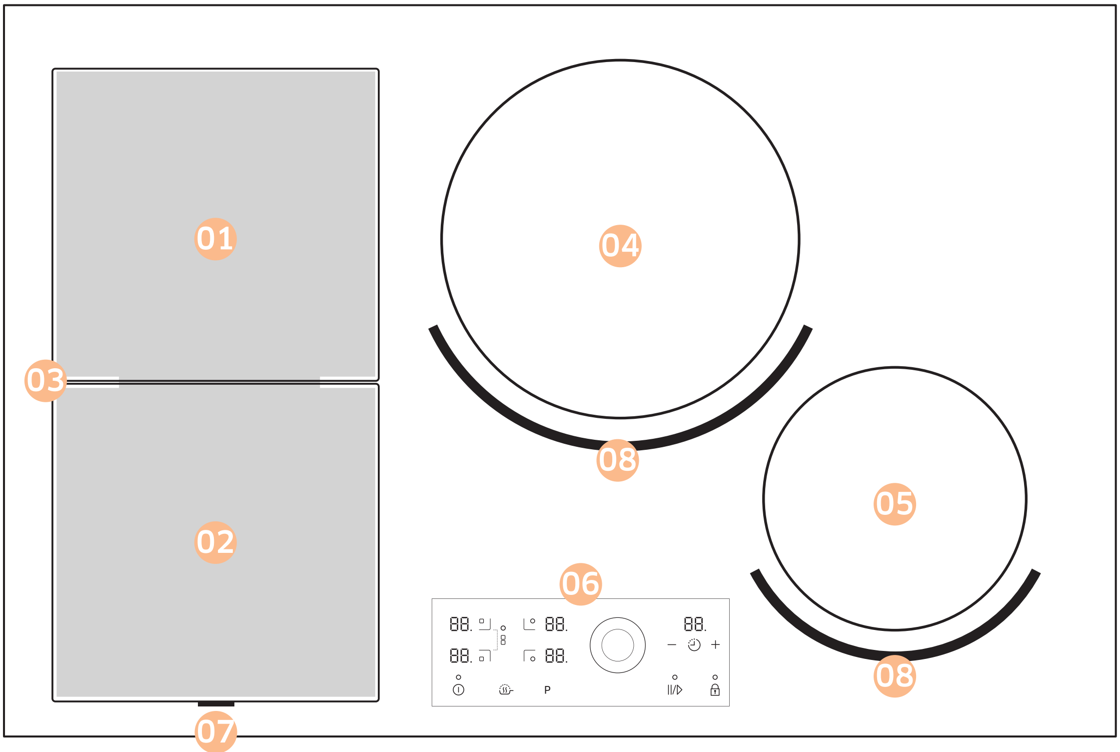
Installing the hob





Parts and features

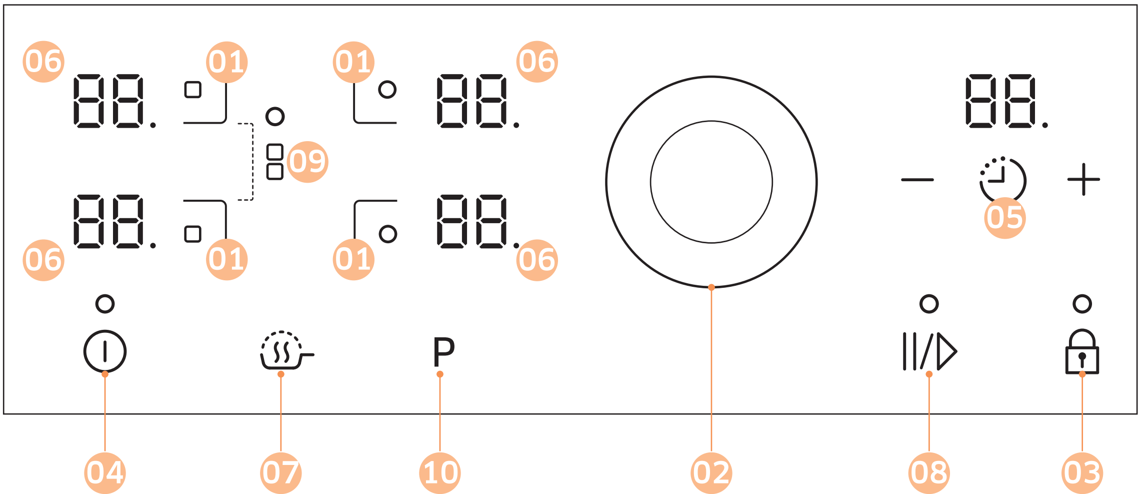
Cooking zones



01	Induction rear Wide Flex zone 1800 W with Power Boost 2600 W
02	Induction front Wide Flex zone 1800 W with Power Boost 2600 W
03	Induction complete Wide Flex zone 3300 W with Power Boost 3600 W
04	Induction cooking zone 2200 W with Power Boost 3200 W
05	Induction cooking zone 1200 W with Power Boost 2000 W
06	Control panel
07	Lighting Bar
08	Virtual Flame Technology™

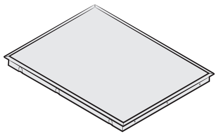
Parts and features

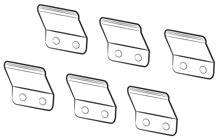
Control panel

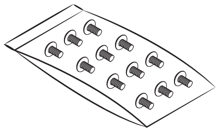


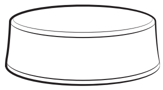
01	Cooking zone selectors
02	Heat setting selector (Magnetic Knob)
03	Lock control sensor
04	On/Off control sensor
05	Timer control sensor and indicator
06	Indicators for heat settings and residual heat
07	Keep warm
08	Pause
09	Wide Flex zone selector
10	Power Boost selector

Components

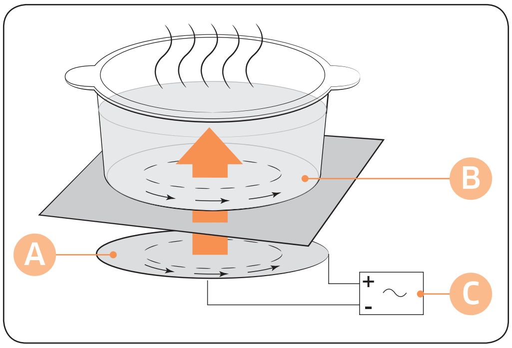

Induction hob


Bracket Spring


Screws


Magnetic Knob

Induction heating



A. Induction coil
B. Induced currents
C. Electronic circuits

- The Principle of Induction Heating: When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.
- Greater speed in cooking and frying: As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.

Parts and features

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface**: The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors**: Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning**: One advantage of the ceramic glass cooking surface and The detachable control knob is their accessibility. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor**: The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators**: Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff**: A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Power Boost P**: Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level 15. (The display will show P.)
- **Auto Pan-Detection**: Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays**:
  - 1 to 15, 'P' selected heat settings
  - H residual heat (Stay Hot)
  - h residual heat
  - L the child lock is activated
  - d0 message, the touch sensor button has been touched for longer than 8 seconds.
  - E1 message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
  - U message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- **Keep warm**: Use this function to keep cooked food warm. The display will show u.
- **Pause ||/▷**: Use this fuction to switch all cooking zones on to the low power setting. (example : to take a telephone call) The display will show 2.
- **Wide Flex zone selector**: Use this function to expand cooking zone into complete left side.
- **Vritual Flame™**: Get hassle free because inform you 'Creating food now on the cooktop' by visually telling.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_EN.indd 22 2015-02-05 6:11:51

- **Magnetic Knob**: The power control is easy, simple and intuitive by using Magnectic Knob.
- **Wide Flex zone**: The Wide Flex zone is a large, rectangle-shaped area designed for cooking multiple dishes.
- **Quick Stop**: This option reduces the step and time it takes to stop cooking by simple one touch.

Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off. Any residual warmth will be indicated with H, h (for "hot") in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.
The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-3	After 6 hours
4-6	After 5 hours
7-9	After 4 hours
10-15	After 1.5 hours

NOTE

If the Hob is overheated because of abnormal operation, E 1 will be displayed. \ And the Hob will be switched off.

NOTE

If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, U will be displayed.
And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

NOTE

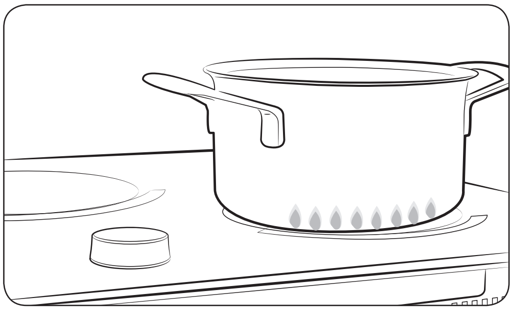
Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section "Troubleshooting".

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.
The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/ Off control** ⓘ sensor after the liquid or the cloth has been removed.

Parts and features

Virtual flame technology



Virtual flame technology creates the appearance of flames when you turn on an induction element.

- Virtual flame technology is available only on the right burner.
- As you turn the knob to adjust the power level, the color of the flames change. (If you select Power Boost, the flames bounce off the cookware.)
- The virtual flame may look different depending on the appearance, size, or position of the cookware. (For the best results, use cookware that, matches the element size. Cookware that is too large can cover the virtual flame. Cookware that is too small can cause the virtual flame to be ill-formed.
- Impurities on the cookware bottom or the cooktop surface can cause the virtual flame to be ill-formed of incomplete. Clean up the cookware or the cooktop surface before using them.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H, h (for "hot") in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.
You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

WARNING

As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

WARNING

If the power supply is interrupted, the H , h symbol will go out and information about residual heat will no longer be available.
However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level.
When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob's electronics has cooled down. And the cooling fan switched itself off depending upon the temperature of the electronics.

Hob use

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

WARNING

Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Cookware for induction cooking zones

The induction hob can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

Cookware material

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

NOTE

Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.

NOTE

Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

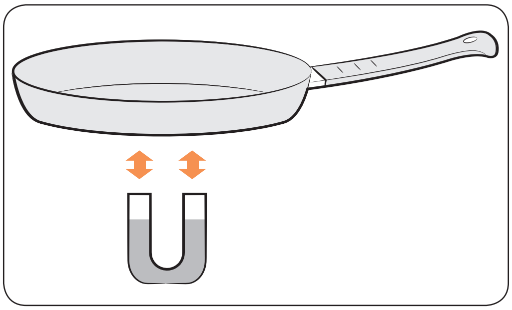
NOTE

Non-stainless containers are less in heat conductivity compared to stainless containers, taking more time to cook.

Hob use

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_EN.indd 26 2015-02-05 6:11:52

Suitability test



Cookware is suitable for induction cooking, if a magnet sticks to the bottom of the cookware and cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

NOTE

Can be suitability test using the Magnetic Knob.

NOTE

Induction cooking may not function properly on nonferrous cookware whose edge doesn't stick to the magnet, or on nonferrous cookware whose bottom is iron-coated.

Size of pans

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
220 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Front or Rear Flex	140 mm
Complete Flex	240 mm (long side dimension), oval, fish kettle

Operating noises

If you can hear.

- Cracking noise: cookware is made of different materials.
- Whistling: you use more than two cooking zones and the cookware. is made of different materials.
- Humming: you use high power levels.
- Clicking: electric switching occurs.
- Hissing, Buzzing: the fan operates.

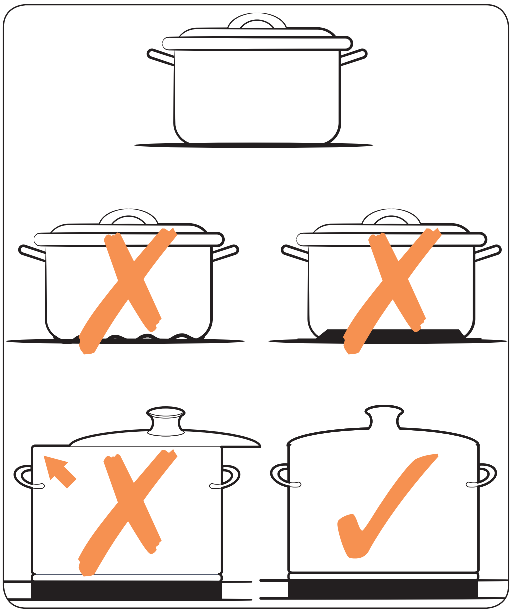
The noise are normal and do not refer to any defects.

Using suitable cookware

Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pans are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips



NOTE

You can save valuable energy by observing the following points.

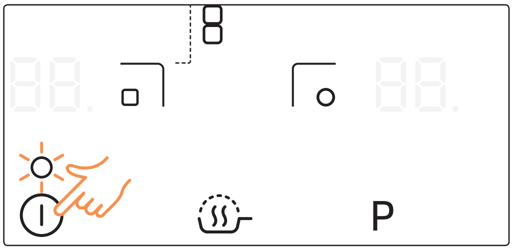
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.

Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.
Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

Hob use

Switching the appliance on

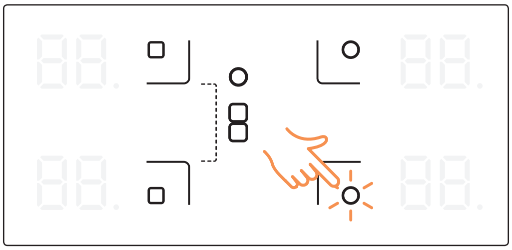


The appliance is switched on using the **On/ Off control** sensor.
Touch the **On/Off control** sensor for approximately 1 second.
The digital displays will show 0.

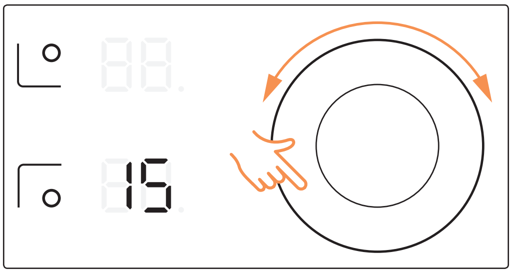
NOTE

After the **On/Off control** sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 20 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

Select cooking zone and heat setting



1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. For setting and adjusting the power level, rotating the magnetic knob.

NOTE

The default level is set to 15 when selecting the cooking zone.

NOTE

If you try to rotate the magnetic knob by grabbing the side or pushing it strongly, it will not work.

NOTE

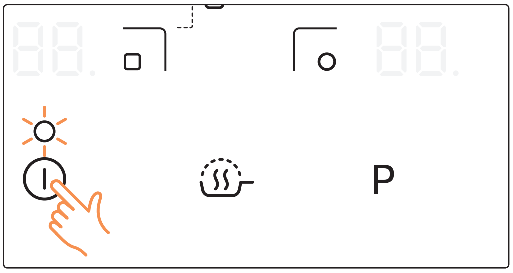
If more than one sensor is pressed for longer than 8 seconds, d0 will show in the heat setting display. To reset, touch the **On/ Off control** ⓘ sensor.

NOTE

If you try to turn the knob with gloves on, the knob may not work. If user rotate the magnetic knob while wearing gloves, can not set and adjust the power level.

Hob use

Switching the appliance off

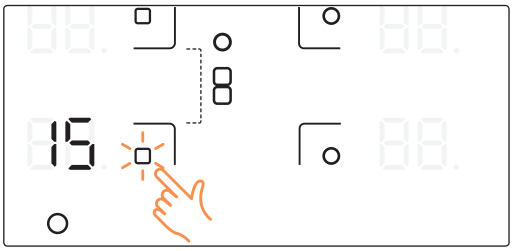


To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** ⓘ sensor.
Touch the **On/Off control** ⓘ sensor for 1 seconds.

NOTE

After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H, h (for “hot”).

Quick stop



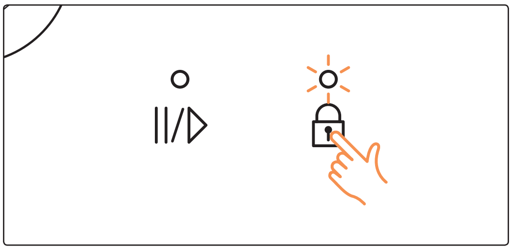
To switch off a cooking zone, press the cooking zone selector during 2 seconds.

Hob use

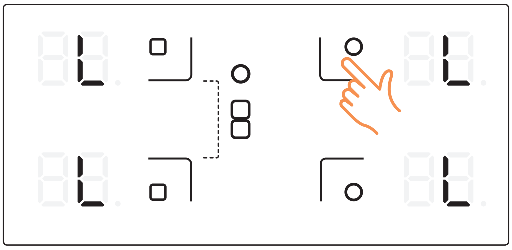
Using the child safety lock

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ⓘ sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

Switching the child safety lock On/Off



1. Touch the **Lock control** 🔒 sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any control sensor.
   L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.
3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control** 🔒 sensor again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

Hob use

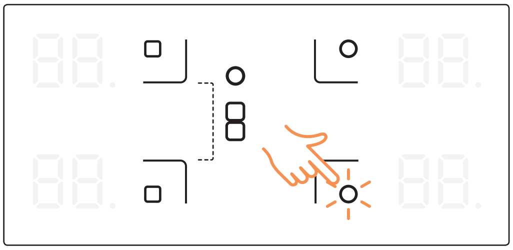
Hob use

Timer

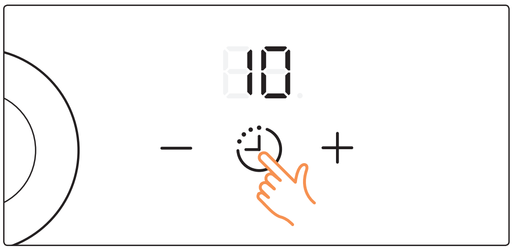
Using the timer as a safety shutoff:
If a specific time is set for a cooking zone, the cooking zone will shut itself off once this period of time has elapsed. This function can be used for multiple cooking zones simultaneously.

Setting the safety shutoff

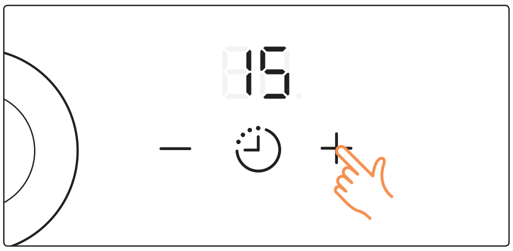
The cooking zone(s) for which you want to apply the safety shutoff must be switched on.



1. After switched on, press the corresponding cooking zone to activate the flash signal for the corresponding cooking zone display.



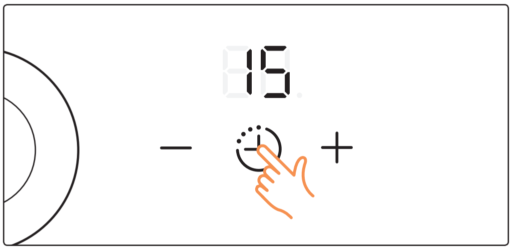
2. Press the **Timer control** sensor. The number 10 will be displayed above the timer display.



3. Use the **Timer setting selectors** (+ or —) to set the desired amount of time, for example, 15 minutes, after which the cooking zone will automatically switch itself off. The safety shutoff is now activated.

NOTE

It is possible to timer setting control using magnetic knob. The timer can be adjusted from 0 to 99.



To display the time remaining for any of the cooking zones, use the **Timer control** sensor.
The corresponding control indicator will begin to blink slowly.
The settings are reset using the **Timer setting selectors** (+ or —). After the set period of time has elapsed, the cooking zone automatically switches itself off, an acoustic signal sounds as confirmation and the timer display indicates.

4. To cancel the timer settings, select the target burner and hold down the **Timer control** sensor for 2 seconds. This will cancel the burner's timer settings with a beep. If holding down the **Timer control** sensor for 2 seconds without selecting a burner, this will cancel the timer settings of the last changed burner.

NOTE

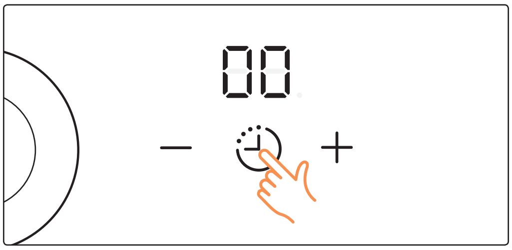
If you tap the **Timer control** sensor without selecting a cooking zone, the display turns on but no timer settings is applied.

NOTE

To change the settings quicker, touch and hold any of the + or — control sensors until the desired value is reached.

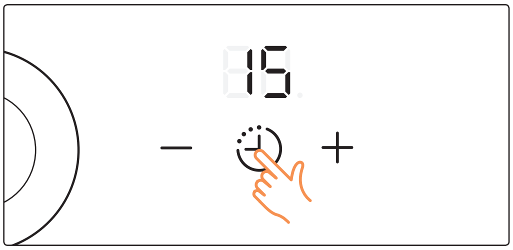
Count up timer

For the count up timer to be used, the appliance must be switched on but all the cooking zones must be not use timer as a safety shutoff.



1. Touch the **Timer control** sensor.
   00 will appear in the timer display.

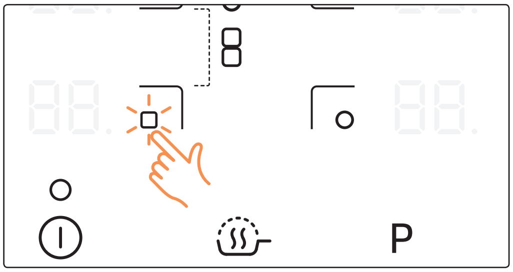
Hob use



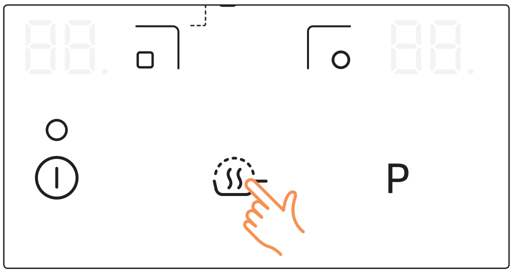
2. The count up timer function becomes active and the display numbers increase over time. To cancel the timer settings, hold down the **Timer control** sensor for 2 seconds.
3. To stop the timer, touch the **Timer control** sensor.

Using keep warm

Keep warm function keeps food at the proper temperature without over-cooking, so it stays deliciously warm.



1. Use this function to Keep cooked food Warm. Touch the corresponding cooking zone's sensor.



2. Touch the **Keep warm** sensor.

NZ84J9770EK_EO_DG68-00631A-01_EN.indd 36 2015-02-05 6:11:58

Power boost control

The **Power Boost** P function makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)

Cooking zones	Max Boost time
220 mm	10 min
160 mm	10 min
Front or Rear Flex	10 min
Complete Flex	5 min

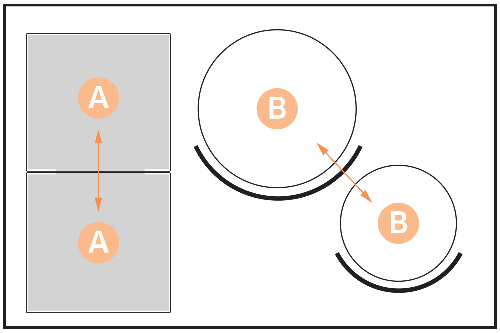
After these times, the cooking zones automatically return to power level 15.

NOTE

In certain circumstances, the Power Boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

Power management

The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the **Power Boost** P function,
Power Management automatically reduced the heat setting of cooking zone.



The indicator for this cooking zone alternates for some seconds between the set heat setting and the maximum possible heat setting. After then, the indicator changes from the set heat setting to maximum possible heat setting.

A. Paired cooking zone
B. Paired cooking zone

Hob use

Pause

The **Pause** ||/▷ function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting and then back to the heat setting that was previously set. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.
When the **Pause** ||/▷ function is activated, all touch sensors except for the **Pause** ||/▷, **Lock** and the **On/Off** control sensors are disabled. To resume cooking, touch the PAUSE button again.

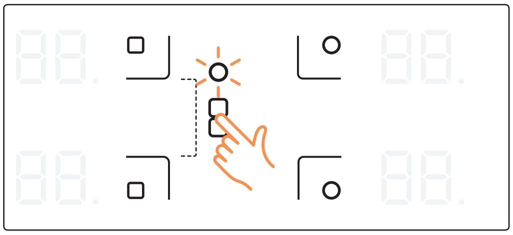
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch **Pause** ||/▷	2
To Switch Off	Touch **Pause** ||/▷	Return to previous power level

NOTE

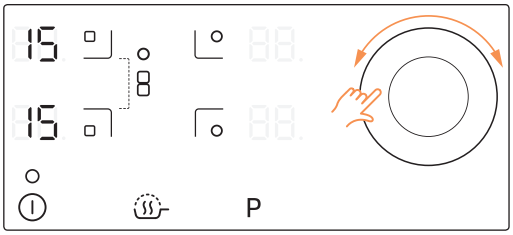
Timer functions are not stopped by **Pause** ||/▷.

Flex control

The flex function can operate complete left side cooking zone for using large size cookware. (example : oval cookware, fish kettle)

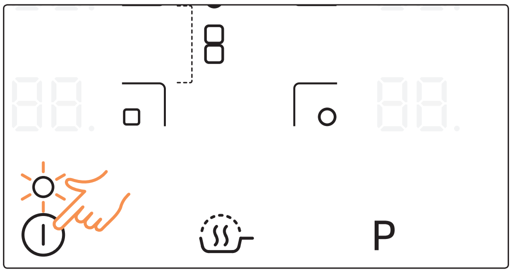


1. Touch the **Wide Flex zone** sensor.

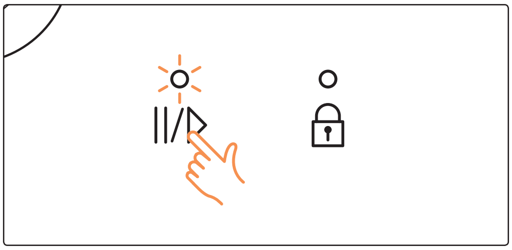


2. Heat control using the magnetic Knob. Heat setting display of left side (front, rear) will be changed together.

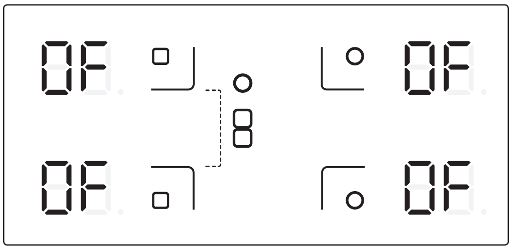
Sound on/off



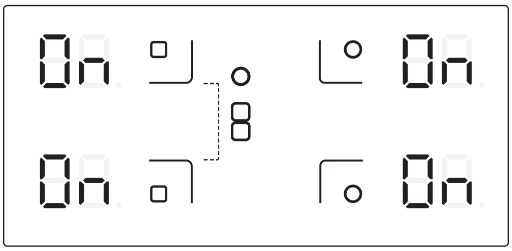
1. Touch the **On/Off control** ⓘ sensor for approximately 1 second.



2. Touch the **Pause** ||/▷ sensor for 3 seconds within 10 seconds after Power On.



3. Sound will OFF and 0F will show in the Timer display.



4. To change Sound setting, repeat No1 and No2 procedure.
   Sound will ON and 0n will show in the Timer display.

NOTE

After Power On, It is not possible to operate sound **On/Off** control 10 senconds later.

Hob use

Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch setting	Cooking method	Examples for Use
14-15	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, browning goulash, braising meat
10-13	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
8-9	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
6-7	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
3-5	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1-2	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

NOTE

The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.

NOTE

You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

Cleaning and care

Hob

WARNING

Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.

NOTE

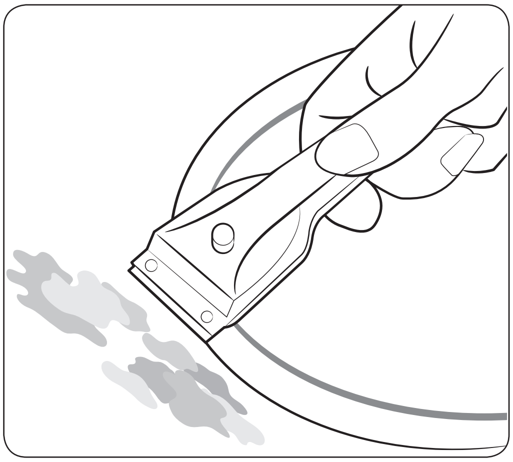
Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Cleaning and care

Stubborn soiling

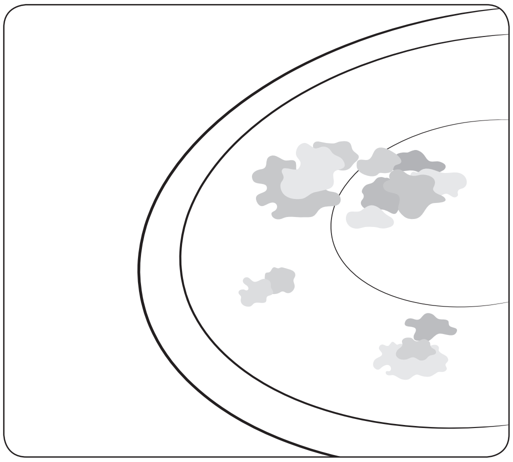


1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

NOTE

Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.

Problem dirt



1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

WARNING

There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down. If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.

NOTE

Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.

Hob frame (option)

⚠ WARNING

Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.

Warranty and service

FAQs and troubleshooting

A fault may result from a minor information that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

⚠ **WARNING**

Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

Problem	Possible cause	Solution
What should I do if the cooking zones are not functioning?	• The fuse in the house wiring is intact. • The control indicators in the control panel are illuminated.	• If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician. • The appliance is properly switched on.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	• The **On/Off** sensor was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if the display except for H, h the residual warmth indicator suddenly disppears?	• The **On/Off** sensor was accidentally actuated. • The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	• The appliance is properly switched on. • Clean the control panel.
What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display.	• The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough.	• If the cooking zone is hot, please call the customer service center.

Information code	Possible cause	Solution
C0	Check the Auto Cook sensor.	Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance and try again. If the problem still continues, contact a local service center.
C1	The temperature is sensed higher than specified.	
C2	Check the Auto Cook sensor.	
A2	The DC Motor fails to operate because of problems with the PCB or wiring, or electrical disturbance on the motor blade.	
d0	The sensor is pressed for more than 8 seconds.	Check if the sensor pad is wet or pressed. If the problem continues, restart the appliance using the Power button. If the problem still continues, contact a local service center.
F0	Communications between main and sub PCBs fail.	Restart the appliance using the Power button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local service center.
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	

Warranty and service

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the d0 display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
  To reset, press the **On/Off** control sensor.
- If liquid has overflowd on control panel, please wipe the liquid.

What should I do if the C1 display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the **On/Off** control sensor for resetting.

What should I do if the U display is illuminated?

Check for the following:

- Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- If you use suitable cookware, displayed message will automatically disapear.

What should I do if the cooling fan runs after the hob is turned off?

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan runs by itself for cooling down.
- After the hob's electronics has cooled down, the cooling fan will be turned off.

If you request a service call because of an information made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section "Troubleshooting".
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?
If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S/N code (15 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

- Model:
- Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- If you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section "Troubleshooting".
- If the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

Technical data

Technical data

Appliance dimensions	Width	800 mm
	Depth	520 mm
	Height	56 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	750 mm
	Depth	490 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		7.0 kW
Weight	Net	16.5 kg
	Gross	19.5 kg

Cooking zones

Position	Diameter	Power
Front right	160 mm	1200 W / Boost 2000 W
Center	220 mm	2200 W / Boost 3200 W
Front Flex	-	1800 W / Boost 2600 W
Rear Flex	-	1800 W / Boost 2600 W
Complete Flex	-	3300 W / Boost 3600 W

Product information

Supplier’s name	Samsung Electronics co. Ltd.
Model identification	NZ84J9770EK
Type of hob	Built-In
Heating technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or area	3
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	16.0 cm, 22.0 cm
For non-circular cooking zones or area: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area (L x W)	43.5 x 22.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ cooking}$)	Ø 16.0 cm : 193.0 Wh/kg
	Ø 22.0 cm : 176.5 Wh/kg
	43.5 x 22.5 cm : 195.6 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$)	188.4 Wh/kg

* Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

Technical data

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00631A-01